

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni Y., Windarti W. S., Praptiningsih Y. 2015. Karakteristik roti tawar dengan substitusi tepung gayam (*Inocarpus edulis* Forts). Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Universitas Jember. Vol : 12 No. 2: 23-26.
- Akubor, P., I. 2003. *Functional Properties and Performance of Cowpea/ Plantain/ Wheat Flour Blends in Biscuits*. Plant Food for Human Nutrition (Formerly Qualitas Plantarum) 58 (3): 1-8.
- Alvionita, V., Dudung A., dan Hendra W. 2011. *Pembuatan Cookies Bebas Gluten Berbahan Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit dengan Tambahan Sari Kurma*. Skripsi. Universitas Esa Unggul, Jakarta.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N, dan Budiyanto, S. 2002. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. IPB–Press, Bogor.
- Arifin, S. 2011. *Studi Pembuatan Roti dengan Subtitusi Tepung Pisang Kepok*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Artama, T. 2001. *Pemanfaatan Tepung Ikan Lemuru (Sardinella longiceps) Untuk Meningkatkan Mutu Fisik dan Nilai Gizi Crackers*. Tesis. Program Pasca Sanjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Assosiation of Official Analysis Chemist (AOAC). 2005. *Penetapan Total Kadar Pati*. Gaithersburg, United States: AOAC International.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-1992)*. BSN. Jakarta.
- Balagopalan, C., Padmaja, G., Nanda, S.K., dan Moorthy, S.N. 1988. *Cassava in Food, Feed, and Industry*. CRC Press, Baco Raton, Florida.
- Chaplin, M. 2006. Starch. www.lsbu.ac.uk/starch.htm. Diakses pada tanggal 21 September 2017.
- Claudia R., Estiasih T., Ningtyas D.W., dan Widystuti E. 2015. Pengembangan biskuit dari tepung ubi jalar *orange* (*Ipomoea batatas* L) dan tepung jagung (*Zea mays*) fermentasi. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 4: 1589-1595, Malang.
- deMan, John. 1997. *Kimia makanan*. Bandung : ITB.
- Djafar, Titek. F, Siti Rahayu dan Rob Mudjisihono. 2000. *Teknologi Pengolahan Sagu*. Kanisius, Yogyakarta.
- Driyani, Y. 2007. *Biskuit Crackers Substitusi Tepung Tempe Kedelai sebagai Alternatif Makanan Kecil Bergizi Tinggi*. Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang. Tidak Diterbitkan.

- Estiasih.T., Putri.W. dan Widyastuti.E. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Malang.
- Estiasih, T. 2005. *Kimia, Teknologi, dan Aplikasi Polisakarida*. Fakultas Teknologi Pertanian. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Fambrene M.L., Lalujan L., dan Djarkasi G.S.S. 2015. Pengujian organoleptik crackers berbahan baku tepung pisang “Mulu Bebe” indegenous Halmahera Utara. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol. 7, No. 1:89-93.
- Faridi, H. 1994. *The Science of Cookies and Cracker Production*. Chapman and Hall. New York.
- Hariana, A. 2004. *Tanaman Obat dan Khasiatnya*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Harzau, Hazzizah., dan Estiasih, Teti. 2013. “Karakteristik cookies umbi inferior uwi putih (kajian proporsi tepung uwi: pati jagung dan penambahan margarin)”. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Hastuti, S., Soeharsono, M., dan Inti, R. 2000. Pengurangan racun dioskorin dalam gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) dengan penambahan abu sekam dan perendaman pada proses pembuatan tepung gadung. Buletin Ilmiah Instiper. Vol. 7: 50-59.
- Heijst, Van, A.N.P. 1998. *Acceptable Daily Intake (ADI) and Other Guideline Levels of Cyanide*. Diunduh tanggal 18 April 2018 dari inchem.org
- Hersoelistyorini, W., Sri S. D. dan Andri C. K. 2015. Sifat fisikokimia dan organoleptik tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan fermentasi menggunakan ekstrak kubis. Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Huda N. , Ang L. L., Chung X. Y. and Herpandi. 2010. *Chemical composition, colour and linear expansion properties of Malaysian commercial fish crackers* . Asian Journal of Food and Agro-Industry 3(05), 473-482 ISSN 1906-3040.
- Kartika, Bambang. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM: PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta.
- Ketaren, S. 1991. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Kordylas, J.M. 1991. *Processing and Preservation of Tropical and Subtropical Food*. Mac Millan Education. Hampshire.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Modifikasi Pati*. eBookPangan.com. Diakses 19 Oktober 2017.

- La Ode, A. 2007. *Efektifitas Penjemuran dan Perendaman dalam Air Tawar untuk Menurunkan Kandungan Toksik HCN Ubi Hutan (Dioscorea hispida Dennst).* Skripsi. Pendidikan Kimia. Universitas Negeri Gorontalo.
- Li, J.Y., and Yeh, A.I. 2001. Relationship between thermal, rheological characteristics, and swelling power for various starches. *J. Food Engineering* Vol 50 : 141-148.
- Manley, D.J.R. 1983. *Technology of Biskuit, Crackers, and Cookies.* Ellis Horwood Limited Publisher, London.
- Matz. 1992. *Cookies and Crackers Technology.* 2rd ed. The AVI Pub. Co. Inc. Westport, Connecticut.
- Muchtadi, T. R., P. Hariyadi, dan A. B. Ahza. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi.* LSI-IPB. Bogor.
- Munandar, A.K. 1995. *Teori Pastry.* Akademi Kesejahteraan Sosial Tarakanita, Yogyakarta.
- Ndaru, H. 2012. Artikel umbi gadung. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Nurdjanah, S., Nanti M., dan Dwi I. 2011. Karakteristik biskuit coklat dari campuran tepung pisang batu (*Musa balbisiana colla*) dan tepung terigu pada berbagai tingkat substitusi. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* Volume 16 No 1:43-51.
- Palupi.H.T., Wahyuni.R., Utomo.D., Wiyono.R. dan Ernawati .2011. Teknologi pangan. *Jurnal Teknologi Pangan* Vol. 1 No. 1:121-124.
- Paran. 2008. Dalam Hayati N. 2009. *Sifat Kimia Kerupuk Goreng yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi dan Perubahan Bilangan TBA Selama Penyimpanan.* Skripsi. Teknologi Hasil Ternak. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Perangin-Angin, M. BR. 2011. *Pemanfaatan Bekatul sebagai Bahan Makanan Berserat pada Pembuatan Biskuit Crackers.* Skripsi. Fakultas Farmasi, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Potter, N.N. dan Hotchkiss. 1995. *Food Science.* The AVI Publishing CompanyInc., Westport, Connecticut.
- Pratiwi MA. 2008. *Pemanfaatan Tepung Hotong (Setaria italica (L) Beauv.) dan Pati Sagu dalam Pembuatan Cookies .*Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Pratomo N. 2016. APTINDO : Konsumsi tepung terigu meningkat 7%. <http://industri.bisnis.com>. Diakses pada 11 Oktober 2017.
- Rahayu P. W. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik.* IPB. Bogor.

- Riley C.K., Wheatley A.O. dan Asemota H.N. 2006. Isolation and characterization of starches from eight *Dioscorealata* cultivars grown in jamaica. African J of Biotech 17:1528-1536.
- Rosniar, M. 2016. Perbedaan tingkat kekerasan dan daya terima biskuit dari tepung sorgum yang disosoh dan tidak disosoh. Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Surakarta Vol : 1 No. 1 Juli 2016.
- Sarofa, U., Yulistiani R. dan Mardiyah. 2010. Pemanfaatan tepung buah lindur (*Brugueira gymnorhiza*) dalam pembuatan *crackers* dengan penambahan gluten. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
- Sarpina S dan Mejaya IMJ. 2007. Kajian pengembangan teknologi pengolahan sagu lempeng skala rumah tangga di kota Tidore Kepulauan. Jurnal Cannarium. 5 : 22-32.
- Setiawan, H. 2014. *Karakteristik Tepung Gadung Dayak Hasil Proses Pengolahan Secara Basah, Semi Basah dan Kering*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. Jember.
- Sibuea, P. 2002. *Pemanfaatan Umbi Gadung*. <http://Gizi. Net/Tak ada beras makan gadung/artikel>.Tanggal akses 18 Maret 2018.
- Soemarmo. 2005. *Kerupuk Udang*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sondakh, Manarsye, dan Manaffe. 1999. *Pengolahan Kue dan Roti*. Penerbit Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Sopian, I dan Nedi, S. 2014. *Pemanfaatan Umbi Gadung (Dioscorea hispida Dennst) untuk industri makanan keripik di desa malompong Kecamatan Maja Kabupaten Majalengka*. Skripsi. Universitas Siliwangi. Tasikmalaya.
- Subandoro R.H., Basito dan Atmaka W. 2013. Pemanfaatan tepung millet kuning dan tepung ubi jalar kuning sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan cookies terhadap karakteristik organoleptik dan fisikokimia. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 4 Hlm 21.
- Sudarmadji, S., Haryono B., dan Suhardi. 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Suismono, P. 1998. *Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Gadung dan Evaluasi Sifat Fisikokimianya*. PATPI. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Sumunar, S.R. dan Estiasih, T. 2015. Umbi gadung (*Dioscorea hispida Dennst*) sebagai bahan pangan mengandung senyawa bioaktif : kajian pustaka. 3(1), 108-112.
- Supriyadi, Dimas. 2012. *Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin dan Kadar Air Terhadap Kerenyahan dan Kekerasan Model Produk Gorengan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Svasty, M.R. 1999. *Characterization of a Novel Ratenoid β -Glukosidase Enzyme and Its Natural Substrat*. Chulabhorn Research Institute, Bangkok.
- Swinkels. 1985. *Source of Starch, Its Chemistry and Physics*. Di dalam : G.M.A.V. Beynum dan J.A. Roels (eds.). *Starch Conversion Technology*.Marcel Dekker, Inc., New York.
- Taggart, P. 2004. *Starch as an Ingredients : Manufacture and Applications*. Di dalam: Ann Charlotte Eliasson (ed). *Starch in Food: Structure, Function, and Application*. CRC Press, Baco Raton, Florida.
- Tam, L.M., Corke, H., Tan, W.T., Li, J. dan Collado, L.S. 2004. Production of bihon-type noodle from maize starch differing in amylosa content. *Cereal Chemistry* 81(4): 475-480.
- Tarau, E. 2011. *Pengaruh Kombinasi Tepung Ikan Sidat (Anguilla Marmorata (Q) Gaimard) dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Biscuit Crackers*. Skripsi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Tester R.F, and Morrison, W.R, (1990). *Swelling and Gelatinisation of Cereal Starches*.
- Visita, B.F dan Putri, W.D.R. 2014. Pengaruh Penambahan Bubuk Mawar Merah (*Rosa damascene Mill*) dengan Jenis Bahan Pengisi Berbeda pada Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No.1 p. 39-46.
- Wang, Y.J. and Wang, L. 2003. Physicochemical properties of common and waxy corn starch oxidized by different level of sodium hypochlorite. *Carbohydrate Polymers* 52 : 207- 217.
- Whistler, R.L. J.N. BeMiller dan E.F. Paschall. 1984. *Starch: Chemistry and Technology*. Academic Press. Inc. Toronto.
- Winangun A. 2007. Mocal tumpuan ketahanan pangan. [http// Tanimerdeka.com](http://Tanimerdeka.com). Diakses pada tanggal 12 September 2017.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Witono J.R., Kumalaputi A.J., Supomo S.R. 2011. *Efek Jenis dan Jumlah Gluten Substitute serta Putih Telur dalam Pembuatan Roti Tawar Komposit*. Laporan Penelitian LPPM Universitas Katolik Parahayangan, Bandung.
- Wulandari, C. A., Hersoelistyorini, W., dan Nurhidajah. 2015. Pembuatan tepung gadung (*Dioscorea hispidia* Dennst) melalui proses perendaman menggunakan ekstrak kubis fermentasi. *Jurnal Universitas Muhammadiyah Semarang*, Semarang.